



## 2008 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Ein Masterpiece aus St-Julien

**Beschreibung:**

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

**Degustationsnotiz:**

One of the great sleepers of the vintage and probably the best Clos de Marquis I have ever tasted, this wine could easily compete with many of the vintage's classified growths. Dense, opaque purple-colored, with creme de cassis, vanilla, and cherry notes, medium to full body, an unctuous texture, low acidity, and a more evolved style than its bigger sibling, Leoville Las Cases, this dense, chewy, remarkably concentrated and stylish!

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** Château Clos du Marquis

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0493308

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos du Marquis**

St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.